

DÉGUSTATION



Royale Pompadour

Si son apparence et son manque d'esthétique peuvent rebuter les consommateurs, la Pompadour mérite que l'on s'intéresse à elle. Avec sa chair ferme et fine, elle révèle un profond goût de noisette original, très apprécié par les gourmets.

Les non connaisseurs qui les appellent vulgairement "patates" n'ont pas idée de la richesse et de la diversité de ces produits stars de l'alimentation. Sous le nom "pomme de terre" se cache en fait une dizaine de variétés différentes de légumes, avec des goûts, des formes mais aussi des utilisations variées.

Aujourd'hui, en France, plus de 170.000 ha sont consacrés à la culture de la pomme de terre pour une production annuelle de 6,5 millions de tonnes de légumes. Si la pomme de terre de conservation reste majoritaire, il semble que la pomme de terre primeur remporte de plus en plus de

succès. En effet, celles que l'on distingue par un nom de variété comme la Roseval, la Monalisa ou encore la Ratte du Touquet se font de plus en plus remarquer pour leurs goûts et leurs qualités particulières.

Fermes ou fondantes ?

Si les pommes de terre de conservation sont plébiscitées pour les plats de base, elles sont vite remplacées par les pommes de terre primeurs pour les recettes plus élaborées. Celles qui constituent le haut de gamme de la pomme de terre se distinguent en effet par un

goût, une texture ou une tenue à la cuisson bien supérieurs, très appréciés par les gourmets. Selon les recettes et les utilisations, il faut choisir entre les pommes de terre à chair ferme ou à chair fondante. Quand les chairs fondantes sont choisies pour les préparations de plats mijotés ou de gratins, ce sont les chairs fermes qui sont sélectionnées pour la cuisson à l'eau, à la vapeur, à la poêle, pour les papillotes mais aussi pour les salades. Ces dernières, véritables spécialités françaises, se déclinent sous des noms connus comme la Charlotte, La Roseval, la Belle de Fontenay ou encore la fameuse Pompadour.

Un délicieux croisement

La Pompadour doit son nom à une célèbre marquise du XVIII^{ème} siècle, favorite du roi Louis XV. Mme de Pompadour aimait tous les plaisirs de la vie et appréciait le goût des bonnes choses. En son hommage, la pomme de terre longue et cuivrée a hérité de ce nom connu et est devenue, elle aussi, la favorite, mais des Chefs cette fois. La Pompadour naît en 1992 d'un croisement entre deux variétés, la Roseval et la BF 15. De la Roseval, elle hérite de sa peau légèrement cuivrée et c'est la BF 15 qui lui donne sa chair jaune foncé. Cette



Pompadour en salade, céréales et huile de noisette

Pour 4 personnes • Préparation : 5 mn • Cuisson : 30 mn

• 8 pièces de Pompadour Label Rouge • 1 dl d'huile de noisettes • 2,5 cl de vinaigre de Xérès • 4 c. à soupe de céréales • 8 branches de persil plat • Fleur de sel • Poivre du moulin.

• Lavez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée, à petit bouillons. • Une fois tièdes, taillez-les en lamelles avec la peau. • Effeuillez le persil, mêlez-le aux pommes de terre et arrosez avec l'huile de noisette et le vinaigre. • Assaisonnez l'ensemble, mélangez, et, au dernier moment, ajoutez le mélange de céréales. • Servez aussitôt afin de conserver la texture croustillante.



La Pompadour Label Rouge de Touquet Savour - Mallet / Martin

Pompadour grillées aux pistaches et à la tomate

Pour 4 personnes • Préparation : 10 mn • Cuisson : 30 mn

● 8 pièces de Pompadour Label Rouge ● 2 grosses tomates ● 50 g de pistaches mondées concassées ● 50 g d'olives noires ● 1 citron ● 1 dl d'huile d'olive ● Fleur de sel ● Poivre du moulin.

● Faites cuire à l'eau bouillante salée les pommes de terre. ● Épluchez-les et passez-les sous le grill chaud. ● Taillez la chair des tomates en dés et mélangez avec les pistaches concassées, les olives noires coupées en deux, le jus de citron, l'huile d'olive et assaisonnez avec la fleur de sel et le poivre. ● Piquez les pommes de terre d'un pic en bois et arrosez avec l'huile composée.

La pomme de terre haut de gamme se distingue de ses concurrents par son goût de beurre frais et sa chair très fine. Fondante en bouche, elle révèle un arrière-goût de noisette sans aucune acidité et laisse une douce saveur sur la langue.

Commercialisée entre janvier et mai de chaque année, la Pompadour est particulièrement appréciée des consommateurs, en salade ou en accompagnement des viandes et des poissons. Sa chair ferme lui assure une

très bonne tenue à la cuisson. Que ce soit à la vapeur, à l'eau ou encore à la poêle, la Pompadour ne s'effrite pas en mille morceaux, elle garde sa consistance et sa forme originelle. Elle peut ainsi être facilement découpée

Conservation

Pour apprécier au mieux le goût subtil de la Pompadour, il est nécessaire de la conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Sans ces précautions, les pommes de terre verdissent, prennent un goût amer et ferment facilement. Évitez également les chocs sur les pommes de terre : ils provoquent des blessures et altèrent le goût.

pour donner de belles rondelles, très esthétiques.

Une favorite reconnue

Depuis sa naissance, la Pompadour n'a cessé de séduire les consommateurs en tout genre. Des professionnels comme les Chefs de restaurant aux simples cuisiniers familiaux en herbe, elle trouve facilement sa place dans toutes les cuisines. Pour confirmer ce succès amplement mérité, l'Association des producteurs de Pompadour a même obtenu en 1999 le Label Rouge pour leur fameuse pomme de terre à la robe cuivrée. Avec ce gage de qualité sur les produits, vous êtes certain de faire le bon choix et de ne pas être trompé sur le goût et la saveur de vos Pompadour. Ne vous laissez plus rebuter par son aspect peu tentant et comme Mme de Pompadour, laissez-vous aller en mangeant de bonnes choses, des Pompadour en particulier. ■